

اطباق شهید

DELICIOUS MEALS
THE MAGGI WAY





- I- Dawood Pasha With Egyptian Rice
- 2. Chicken Maccheront With White Sauce
- 3- Orlental Chicken With Rice
- 4- blousaka With Egyptian Rice
- 5- Motazcez
- 6- Qadi Qooda
- 7- Makhtoom Al Dajaj
- 8 Stuffed Squash And Vine Leaves

- ١- داوود باسنا مع الأرز المصنوي
- ٧- مكروب بلتي بالصلصة البيطساء
 - ٣- بجاج شيرشي مع الأرز
- ٤ مسقعـة البادنجان مع الأرز المعمري
 - ٥- المطاريسر
 - ٦- هاضيي قضيي
 - ٧- مختسوم الدجاج
 - ٨- محشيي ورق العتب والكوسيا

داوود باشا مع الأرز المصري



DAWOOD PASHA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 4)







٨٠ كيلر لحم معروم قرما داعدا م ١٠٠ ملعقة صنفيرة من كل من. غلفل السود ، بهار ، قرفة .
 ١٠ كيلو بصل معروم مريعات خشيئة ه ٤ مكعبات عرقة الدجاج عاجي ه ٤ حيات ثوم مدقوقة - ملعقال كبيرتان رب رمان - ملعقة سنفيرة نعتاع جاف .

طريقية التحضير

سمسة القدم المغروم بالمهارات و تشكل منه كرات بمعم هنه المدورة وتسمير كراب اللحم في الريث النجاراتم ترضع من الريث و سنتى البعبل في نفس الراب الى الرابخير و ترضيع كرات اللحم فوق البحس ويخماف اليها كويان من الناء النجارات يعمان مكتبال من موقة الدهاج منحى والعلى الخارط ثم تخفض الدار ويطوى اده - آدفيقة والحماف التوم ورب الرمان والمعناء ويترف على المار فاندة قدة وقائق و يُقدم داوود باشا مع الأورز المصري و

لتحضير الأرز المصري

يُذوّب ، لا كوب سمن في وعاء ويُضاف الله ٢ اكواب من الأوز المنظوع سابقا ويُقلِّى قليلاً ، تُضاف الله ٣ اكواب من الماء الحار و مكميان من هوفة الدجاج عاجبي ، عند غلبان الماء تُستفشن النار وتُشرك الأوز لمنشبج ،

Ingredients

2 tablespoons com oil • 1 kg outous, chopped • to kg finely minerd beef • to teaspoon such of a black pepper, allspice and cinearmon • 4 cubes Maggi Chicken Stock • to cup margarine • 3 cups Egyption rice washed and soaked • 4 cloves garlie, crushed • 2 tablespoons pomegranate syrup • 1 to a spoon dried mint •

Preparation

Meanwhile, mix together meat and spices and form into small walnut size balls. Add meathalfs to orders and cook for a further 5 minutes. Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 2 cups of hot water and poor over meathalfs mixture. Bring to the boil. Cover and similar for 30 minutes. Meanwhile, melt margarine in a large sauceput, add rice and cook for 5 minutes. Add 3 cups hot water and Maggi Chicken Stock, 2 cubes. Bring to the boil. Cover and similar stock, 2 cubes. Bring to the boil. Cover and similar for approximately 15 minutes until nee is thoroughly cooked. Add gartie, pomegranate and munt to meathalls and cook for a further 5 minutes. Serve "Dawood Parha" with rice.

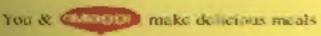
مكرونية ينكي بالصلصة البيضاء

www.manalonline.com



CHICKEN MACCHERONI WITH WHITE SAUCE

(SERVES 6)





chicken



المقاديير

دحاحه و احدة - ٢ مكعبات مرشة الدجاج ماجي - بكت مكرونة (معكرونة) بِنَي بِيتوني ، - ١/ كوب حدثة سو بسرية مشتورة -

مقادير الصلصة التعضاء: ٥٠ عرام رابية م ٥٠ غرام دقيق القبح م ٣ أكواب حليب م مكب عرفة الدخياج ماحي م ٣٠ غرام چان يارمزان مبشور م ١/١ ملعة منظرة بهار البيض م

طريقة التحضير

يسلق الدجاج مع اضافة مكف من عرقة الدجاج ماجي و درع مد الجاد والعظم ويُفته قطعا متوسطة متسلق مكوري في بعدوني في التر من الماء المعلى مع مكوري من مرقة الدجاج جاجي وتترك على فار هادت منة ١٠٠١ دقيقة او حتى تنظيم البنى عاتصلى المكرونة والمكرونة والمحكرونة) من الماء ثم تطلط حيدا بكوري من المسلمية البيضاء والتصب نصف كمية الكرونة وفة (المحكرونة) في حسينية خاصة بالفرن وتعطى بالدجاح والكبية الباقية من المكرونة والمدرونة والمحلودة البيضاء وتعطى بالبنية السوسونة المشورة والرئيسة في فرن متوسع في فرن متوسط المحرورة المحلودة والمحلودة والمحلودة

لتحضير الصلصة البيضاء

تُأوِّد الزدة في قدر صفيرة ويضاف البها دقيق القمح ويُعرك الطبط على النار مدة وقيقت مع التحريك ويُخساف الحليب تدريجيا ويُحرك باستمرال ويُحاف مكمب من موافق الدجاج ماجي وجبن البارمزال البشور والدهار وتترك على النار مدة ٢ ٢ دقائق حشي تدوير الجبنة وتُحديد المعلمة متعلد كة و

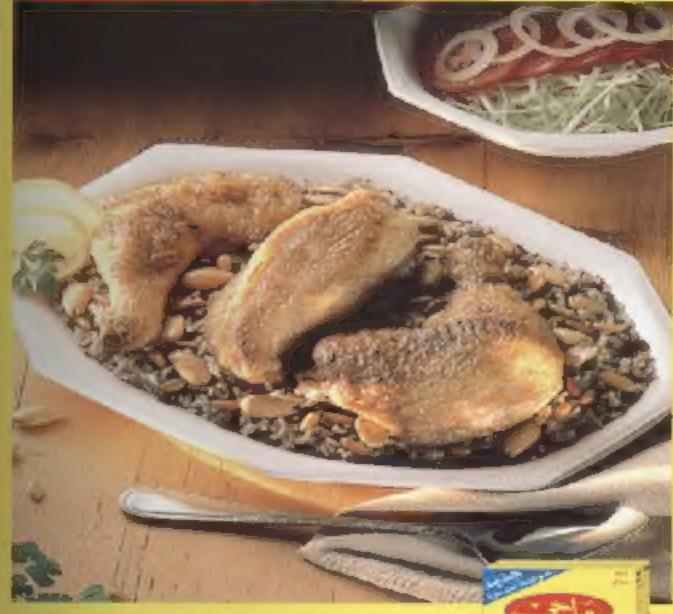
Ingredients

4 cubes Maggi Chicken Stock • 1 × 1 Skg chicken, jointed • 1 pack Buitoni Penne • 50g butter • 50g plain flour • 3 cups milk • 25g parmeson cheese • 1/4 teaspoon white pepper • 1/2 cup Swiss cheese, grated •

Preparation

Prohest over to 350 C * Dissolve Maggi Chicken Stock, I cobe in a little of hot water * Add chicken, cover and cook for 30-35 minutes until chicken is tender and cot into bite size pieces * Bring 4 large of water to the boil with Maggi Chicken Stock, 2 cubes * Add Buitoni Penne and simmer for approximately 10 minutes until cooked "Al Dente" * Meanwhile, melt butter in a small saucepan, stir in flour and cook for 2-3 minutes, stirring continuously * Remove from heat, gradually add milk and Maggi Chicken Stock, I cube * Remove from heat and cook, stirring a till sauce is thickened and smooth * Drain Penne and stir in half the sauce * Place a layer of Penne in a large oversproof dish * Cover with chicken and second layer of Penne * Finish with remaining whate sauce and top with grated Swite cheese * Bake for 30-35 minutes until golden brown * Serve immediately *

دجاج شسرقي مع الأرز



ORIENTAL CHICKEN WITH RICE

(SERVES 0)







You & make de cious meals

اندو كالمحمير اطباق شهية



المقاديار

محاجتان و ملعقة صنغيرة هيل و ٤ مكتبات مرقة المجاج عاجي و ١/٠ كياو لهم مقروم و ١/٠ كوب سعر نباتي و ١/٠ ملعقة صنغيرة من كل من -بهار ، قرفة ، فلفل اسود و ٢ اكواب أوز امر يكي و ١/٠ كوب لوز مقبلع طوليا ومحشر و ٢ ملاعق كبيرة صنوبر محشر و

طريشته التحضير

ينظف النجاح وتعظم حبيب الرعبة وتسلق مع الهيل و سكب من عوقة العجاج فاجي ه يُعظف النجاح المنجاح فاجي ه يُعلف الله يُعلف المناه المناف الله الله الله المناف الله الماء ماه ماه ويُعلف النه الماء ماه ماه ويُعلف النام الماء ماه ماه ويكون ويُعلف النام الماء ماه ماه ويُعلف النام ويُعلف النام ويُعلف الأرز الي أن ينضح ويُنف النام ويُعلف النام ويُعلف النام ويُعلف النام ويُعلف النام والنام وينام وينا

Ingredients

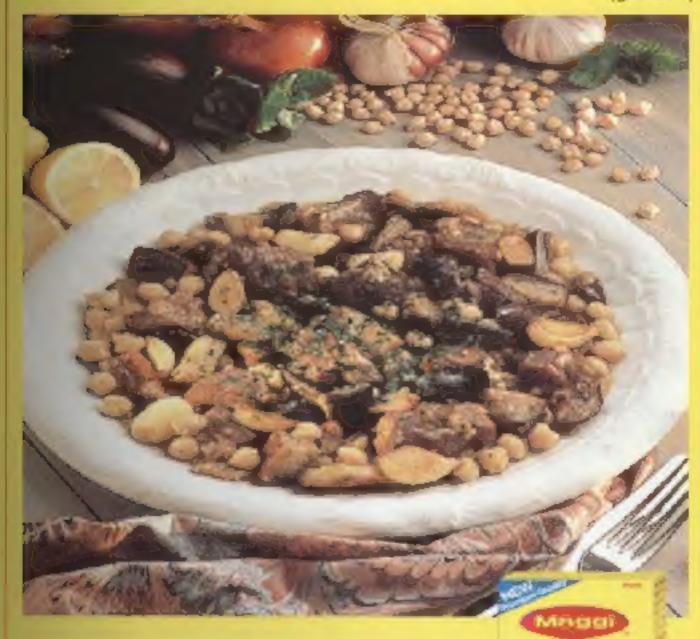
2 x 1 kg chickens, jointed • 1 teaspoon ground customens • 4 colors. Alaggi Chicken Stuck • 15 cup margaine • 15 kg min of beef • 15 teaspoon each of allspice, cinnamon and black pepper • 3 cups American rice • 344 cups yieghtet • 15 cucumber, finely diced • 2 teaspoons dried mint • 15 cup sheed roasted almonds • 3 tablespoons roasted pine puts •

Preparation

Plane chicken, cardamour and Maggi Chicken Stock, i cube in a large saucepan * Add enough water to cover * Bring to the boil and summer for approximately 20-40 minutes until chicken is tender * Melt margarine in a large saucepan, add ment and spices and cook for 5-10 minutes until ment is brown * Add 6 cups hot water and Maggi Chicken Stock, 3 cubes * Bring to the boil and add rice * Simmer for approximately 15 minutes until rice is cooked * Mix together you hart, one under and mint, chill in the retrigerator * Arrange rice mixture on a serving plate * Drain chicken portions and place on top * Decorate with almonds and pine nuts * Serve Otiental Chicken with yoghum and cucumber *

مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري

(١ ال خاصي)



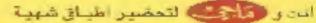
MOUSAKA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com



You & MOSE make delicious meals





chicken

القاديو

كنو بالشمان الدود مستدير رئير المهم ومقلم مكعبات مترسمة و 7 بصالات متوسطة مغرومة فرما ناعما و ريت درة و الكيار لحم بعطمه مقطع قطعا متوسطة و مكعبان عرقة الدهاج هاچي و علية كبيرة حمص مسارق (٢٠٤ غرام) و ١٠ حيات درم محدرة و عصبير ليدرنة والدة و ملعقة كبيرة تعناع تاشف و

www.manalonline.com

طريضة التحضير

ينهم البلانجان بالله والماح ادة نصف ساعة تم يُحدق جيدا وينسف ويقلى بالرب الفرير ثم يترك في مصفاة ويشر البصا في قلبل عن زيت الدرة ويضاف النحم ويقلب مع البصل حتى يدمر ويذرب سكمان من مرفة النجاج ماجي في كوم، من الماء المار ومضاف الى اللحم ويترك حيما اللحم على نار هادية حتى بعضام ويصاف المنصل والنوم ومكمات الداد حال الى اللحم و يضاف المام حساء الرفية ويترك على النار حتى يبقى الميل من المرق ويضاف عصير النيمزن والنعداء ويقده مم الأرز المسرى و

لتحضير الأرز الصبري

يُدوّب من كوب من السمن في قدر ورُحماف اليه ٣ اكواب من الأور الدقوع سابها ويُقلَى الله عند غليان الله عند غليان الله تُخفّف الله ٣ اكواد من الماء الحار ومكعبان من موقة الدجاج هاجي م عند غليان الماء تُخفّض المار ويُعرف الأرز لينضم ه

Ingredients

I kg large eggplants, cut into medium-size cubes « I medium onions, finely chopped « cum oil « 1.2 kg mest with bones, cut into medium-size chunks » 2 cubes. Maggi. Chicken. Stock » 1 large iin boiled chickpeas (45) praces) « 10 cloves partie, lightly fried » juice of 1 lemon » I tablespace dried mint ».

Preparation

Sock aggplanes in suited water for half as hear then strain well and dry - Fry in deep oil then strain and leave in strainer - Fry onions in a little corn oil - Add meat and stir with onions until brown - Dissolve Maggi Chicken Stock. 2 cubes in 2 cups of bot water and add to meat - Cook meat mixture on low heat until done - Add chickpeas, garbe and eggplant cubes to meat - Add salt to taste and cook until only a little stock remains - Add lemon juice and dried mint and serve with Egyptian rice -

Preparation Of Egyptian Rice

Melt 1/2 cup of margarine in a large saucepan • Add 3 cups of previously washed and seaked Egyptian rice and coos for 5 minutes • Add 3 cups but water and Maggi Chicken Stock, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and similar for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked •



MATAZEEZ

SERVESA





You & take deli sous neals to a





السادي....

فيود شنها المحقينيو

يعجل لدفير بلف مع منه طلم نسب عنه عمينا بدية والعلم العليمة الدولوناع بده ساعة والعلم اللغم والسمال في قبل من الدام ما منظمات اللغم والسمال في قبل من الدام ما والعلم المعالمات العلمات والعلم من المعالمات والعلم من المعالمات والعلم من المعالمات والعلم من المعالمات ا

www.manalonline.com

Ingredients

To give of wheat on a skill has been controlled on so or not severally a form of the period of controlled the state of the several of the sev

Prepulation

Knew II at a water with a pinch of sall to produce a solt dough * Cover dough and set aside to rule or one hold a Strime at and o non-invalled comod unit a ment in discoverate six And tomats maste an illiminates while six ring * Add Maggi Chicken Stock is obes and restriction as a finishes then I'm pwint water * Chicken Stock is observed tomost dame * Peel segmenties and cultification size pieces * Add to be at and lease is called though all shape into small by sure of one of gifting for the into small paties * Add put exito matter und covid until dough in dame *

قاضي قضي

1 P Mg 1000



QADI QOODA

OTRA STOPA US





المقاديسير

 کمیان مراقبه اندیجاج ماجنی در ۱ کیلو بختر نفروم عربتا باعثا با علقه جستیان کور بهروی با ۵ سلاغی کنتری از مخلحتان و به براد و کوب باشی است. و سعفه کنیز مشکیج دوبار و ملعمه صبعیز محدی و در به فی کوب دارانی ام.

فكرينغيث المتحصيين

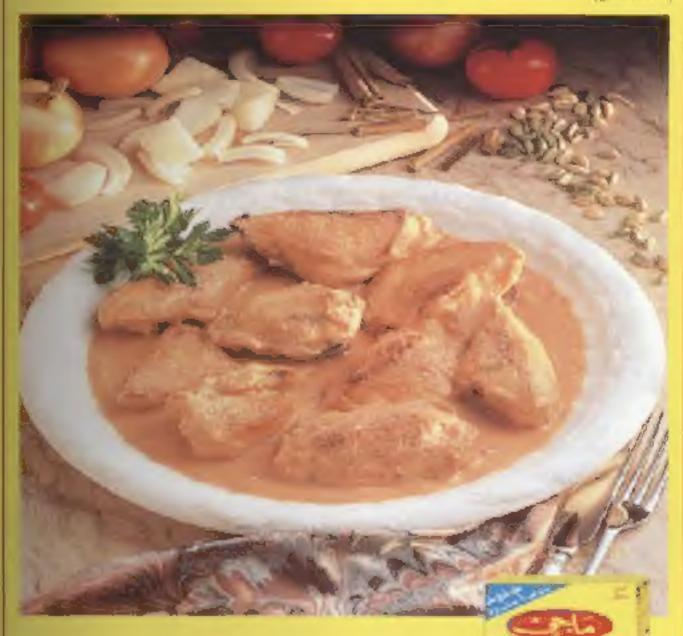
أدر كالله والمراز موقة الدجاج ماجي في عاملان كاراز ما الماز ما أحامد اللحم مع النوم والمراز المحرر وهوقة المحاح منحي الدابه ماييا المحم على سكل كراد الراية م توصيع الكراد مي مدر عيد الاصنعة منه طيل مرازيد الدرد الإسمان وشرعم على بار قوية الرائد المحرد مايده را مكد من حوفة الدجاج منجلي في كواب من الماء الما والتماعات الى القدر والتران القدر على الما المدي للمسيخ اللامنة والمتحدد الدمية والمتحدد والمتحدد والمتحدد الدمية والمتحدد وال

Ingredients

I a best Maggi Chicken Strick on the men limity maked a transport of shed girls a Stabilism is grown lines a form of a Lap which for a Lagrant Liberton teacher is beginned in land in Lap 1 warm water a

Preparation

Dealth Maggi Chicken Mack I cabe in tablespoons of his water Missing with girls, young the end cooked Maggi Chicken Stock - Stope meat be a thick creat real estable meat pattern on the likes coars what is elemented or ghe hard cook or high tentum brown a likes for Maggi Chicken Stock I care in Long of his water and old to save parts. Cook intil meat is done a bles floor eyes basing movement visit reproduce a thir bases - Leave nation and to rest for the hour - Dip meat after in batter heavy in deed, howeld - Serve be twick green good -

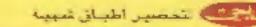


MAKHTOOM AL DAJAJ

(81:RVES 6)



You de Maisie make debelous meab





المقادي

ه بصالات كبيرة مفرومة فرما باعدا ه * ملاعق كبيرة زياد فرة « تجاجئان » كوب ونصف
 بن ريادي م ١ حيات طعاطم مترسطة مفروعة فرما تاعما » ملعقتان كبيرتان من صلصة الصفاطم » ١٠٠ ملعقة صغيرة من كل من. كبيرن مطحون « كزيرة ناشقة عيل مطحون » مكعبان مرقة النجاج ماجى »

طريقية التحطيير

مطر النصل في الزنت الى ان تنبر و بتسفى من الزنت و تعطم كل بجاجة الى ٨ فضم (الربت و تعطم كل بجاجة الى ٨ فضم (الربت الربت) ثم تعلى في ربت على البصل وتوضع في قدر و يدى البصل جردا م يوضع في وعا عنبو و تصناف الدن الربادي والطعاطم والصناحية والهارات ويحاط جردا مم الدم ال نم تمس المخليط فوق الدجاج و يدور و مكفوان من فرقة المنجاج فاجبي في كربين من الماء الحار ويصد فوق الدجاج و يدود الدجاج على نار قوية حتى يظي المرق تم على نار هادئة حتى ينضع النجاح و

Ingredients

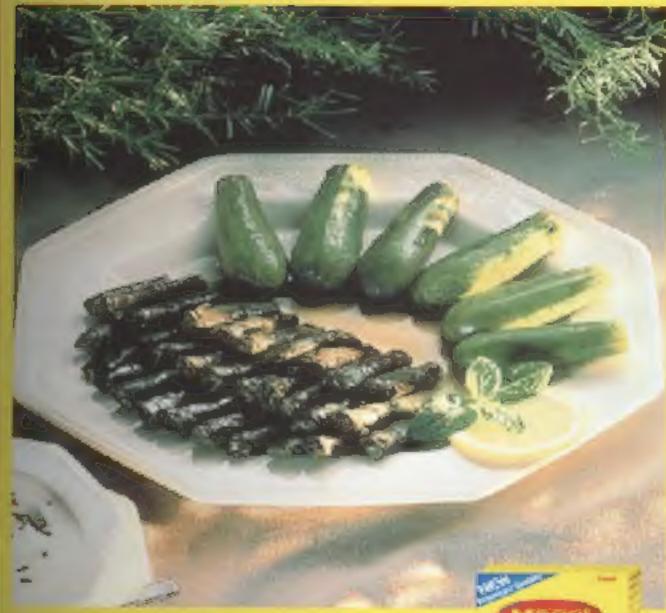
S large onions, finely chopped • 5 tablespoons com oil • 2 chickens • 1 () cups you hurt • 6 medium tomatoes, finely chopped • 2 table spoons tomato no ite • 1,) too spoon each of ; ground cumin, dried comander and ground cardamom • 2 cubes Maggi Chicken Stock •

Preparation

Pry onions in oil until brown * Strain oil * Cot each chicken into 8 pieces for as desired), then fry in same oil and place in a saucepan * Purce onions then place in a deep bow! * Add yoghurt, tomatoes, tomato page and spices, mix well with onions then pour mixture over chicken * Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 2 cups of but water and pour over chicken * Cook chicken on high beat until stock boils then cook on low heat until chicken is done *

محشي ورق العنب والكوسا

(Solkeli 3)



STUFFED SQUASH AND VINE LEAVES

(SERVES 6)



الت ي المحضير اطباق شبية make delicious meals الت و المحضير اطباق شبية



المضساديسسر

۱۲ حية كوسا صغيرة السبم - ۱/۰ كينر ورق عتب - ۱/۰ كيلو لحم مغروم - ۱/۰ كوب ريث ذرة - ۱/۱ كوب سمن شاتي - ۲/۱ ملعقة صغيرة فلفل اسود - كوب ونصف أور مصوي -۲ مكميات فرقة الدجاج ماجى - عصير ۳ ليدونات -

طريبقية الشعطسير

تتسل حمات الكرما وتعرع من اللب و يسلق ورق العب طيلا ليعبيم لينا و يُصاف اللحم المفروم و الزائد و البيمن و الطعل الاسود الى الارر للمسول و يُدول و كف من موقة المحاج ماجي هي منطق كبيرة من الماء الحار ويماك الي خبط المحم ويعزج جيدا و تحتى حياد الكوسا وورق العدر بحملوة الارز والمحم و يقطى قعر القدر باوراق العنب و تصف طبقة من ورق العنب المحتود في تعر الحدر ثم تغطى بالكوسا ثم بياقي ورق العنب المحتود و يقطى ورق العدر بعليق مسطح ثقيل و يدوب مكتبان من صوفة الدجاج عاجي في ٢ اكواب من الماء الحار ويصب فوق ووق العنب لينسره و ينظي على ناء قود أنى الربطي ثم تحقف العار ويضاف عصبير الليدون ويترك متى بنشاج و بقدم مع اللان الربادي و

Ingredients

12 small squash • 1.5 kg vine leaves • 1 to cups Egyptian rice • 0.5 kg minced meat • 0.5 cup margarine • 0.5 cup town cid • 0.5 tens non-back pepper • 3 cubes Maggi Chicken Stock • juice of 3 cupes • 3-4 cups yoghud •

Preparation

Core the squash • Cook vine leaves in boiling water for approximately of minute antil tender • Meanwhile, on a parther rate mean margarine, oil and black pepper • Dissolve Maggi Chicken Stock, I to be in a tablespacen of her water and add to rice mixture • Staff squash and most of the vine leaves with tice mix • Cover the bottom of a large pot with some vine leaves with tice mix • Cover the bottom of a large pot with some vine leaves • Place a layer of stated vine leaves in the pot • Arrange the squash on top and finish with the remaining staffed vine leaves • Dissolve Maggi Chicken Stock, 2 cubes in 3 caps of hot water and point over stuffed vegetables • Cover with a beavy flat plate • Bring to the boil and similar for approximately 15-20 minutes • Add lemon juice and cook for a further 5 minutes, until squash is lender • Serve with yoghurt •